Dossier de presse 2015

Vivre Autrement, le salon éthique & bio
20 au 23 mars 2015 - 28ème édition
Parc Floral de Paris, 75012
10h30-20h00, 18h00 lundi 23 mars
400 exposants - 33 400 visiteurs en 2014
Entrée gratuite sur www.salon-vivreautrement.com

SOMMAIRE

Le salon éthique & bio de Printemps en IDF **P.03**

Vivre Slow pour vivre mieux
Quand slow life rime avec consommation responsable **P.03**

Ateliers Cuisine bio **P.04**
Le B.A.-BA de la slow life
Ateliers à retenir en 2015
Portraits de chefs pas comme les autres

Agriculture et alimentation bio **P.06**
Retour aux fondamentaux, l'anti-crise par excellence
Bon pour notre santé, pour la planète et pour l'emploi
Succès grandissant du marché bio
Zooms sur des exposants innovants

Ateliers « Bulles et millésimes **P.10**
Le vin bio en vedette
Les ateliers de Lilas Carité
Focus sur un Bourguignon en avance sur son temps
Tour d'horizon des principaux exposants

La slow life dans tous ses états **P.13**
12 conférences : slow food, slow management, slow cosmétique...
100 ateliers : do it yourself adultes et enfants, initiations à des activités corporelles de plein air...
400 exposants - 5 secteurs : alimentation et vin ; pôle éco-habitat ; bien-être, forme et santé ; mode, décoration, artisanat ; tourisme, jardin, environnement...

Un salon signé SPAS Organisation **P.15**

Vivre Autrement, le salon éthique et bio

Pour cette **28ème édition**, Vivre Autrement, le salon éthique et bio du printemps en Ile-de-France, rassemble **400 exposants** au Parc Floral de Paris, écrin de verdure au cœur de la capitale, du **20 au 23 mars 2015.** Il invite ses quelque **34 000 visiteurs** à une **consommation plus responsable, plus réfléchie et qui fait sens**, tout autant qu'à un **moment d'échange et de convivialité** autour d'une volonté commune : celle du vivre… autrement.

Les exposants du salon Vivre Autrement, **producteurs, artisans, créateurs, entreprises de transformation et de distribution**, sont triés sur le volet par un comité de sélection qui s'assure que leurs **offres** sont **certifiées bio et/ou respectent une démarche écologique, alternative et durable** : produits développés avec un impact environnemental réduit, utilisant au mieux les ressources naturelles, conçus dans des conditions respectueuses de l'humain... Une offre présentée par secteurs pour une visite facilitée :

- Alimentation, vin
- Eco-habitat
- Bien-être, santé, beauté
- Mode, décoration, artisanat
- Environnement, tourisme, jardin

C'est dans cet esprit que le salon Vivre Autrement décline en **2015 la thématique du « Vivre Slow ».**

Vivre slow pour vivre mieux

Quand slow life rime avec consommation responsable

Dans un monde ou la vitesse est largement de mise, Vivre Autrement et les 430 exposants de l'édition 2015, ont choisi de faire l'éloge de la lenteur. Du 20 au 23 mars 2015, ils invitent les quelque 34 000 visiteurs attendus à repenser leur rapport au temps.

R-A-L-E-N-T-I-R dans la vie de tous les jours pour mieux se connecter à soi-même, aux autres et prendre le temps du vivre ensemble autrement. Ralentir au travail selon les principes du slow management, privilégier une croissance vertueuse et le bien-être des salariés, tout ce qui fait sens et permet de conjuguer plaisir et efficacité. Ralentir avec sa façon de se nourrir et retrouver le goût et la qualité de l'authentique. Ralentir pour renouer avec nos rythmes biologiques et les lois de la nature, comprendre et bénéficier de ses bienfaits santé.

C'est ce que propose cette 28ème édition du salon Vivre Autrement à travers un programme de **conférences** et des **ateliers** qui apportent un nouveau regard et permettent de toucher du doigt cet art de vivre et d'agir en conscience dans le temps présent.

Et, parce que slow life rime avec consommation responsable, producteurs, artisans, créateurs, entreprises de transformation et de distribution emblématiques du secteur bio et éthique feront découvrir au public leurs **produits, basiques et nouveautés**. De quoi cultiver son jardin et cuisiner bio et sain, se faire du bien naturellement, s'habiller éthique, aménager et décorer sa maison « free toxic », s'évader nature et équitable... En un mot, Vivre autrement !

Ateliers cuisine bio

Le B.A.-BA de la slow life

Les ateliers cuisine de Vivre Autrement mettent traditionnellement **l'accent sur des ingrédients typiques de la bio et des recettes gourmandes** qui font la part belle à l'équilibre alimentaire, encore la meilleure façon de **prévenir les problèmes de santé**, obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, cancers liés à une alimentation « hors sol » et hors « bon sens ». Manger moins de produits d'origine animale, plus de légumes crus ou mi-cuits et de fruits, plus de céréales et légumineuses, du vin de qualité et en petite quantité... Pour leurs apports en vitamines, minéraux, oligo-éléments, fibres, anti-oxydants...

Cette année, le salon porte une **attention toute particulière** aux visiteurs souffrant d'**allergies alimentaires**. Elles ont doublé en cinq ans et touchent aujourd'hui au moins 4 % des Français adultes et 8 % des enfants. Selon l'OMS, les maladies allergies (dermatite atopique, asthme, rhinite, conjonctivite et allergie alimentaire) figurent aujourd'hui au 4ème rang des maladies chroniques les plus fréquentes dans le monde après le cancer, les pathologies cardiovasculaires et le sida. A l'horizon 2020, une personne sur deux pourrait être touchée.
Vivre Autrement met aussi le **cru et** le **végétalisme**, **régime vitalité par excellence**, à l'honneur. Ce mouvement né outre-Manche ne cesse de prendre de l'ampleur en France. Meilleur pour la santé car il privilégie les fruits et légumes frais et les super-aliments (graines germées, algues, spiruline, acaï, gingembre...), bon pour la planète au regard de la problématique environnementale liée à l'élevage, il est aussi plus économique.

A découvrir sur le salon :

20 ateliers Cuisine et Vins bio, *en partenariat avec Soy, spécialiste des protéines végétales.*

Inscription sur place.

- **VENDREDI 20 MARS : JOURNEE FUSION, CUISINE ASIATIQUE BIO, VEGAN ET SANS GLUTEN**

Le Festival Asian Street Food pose ses fourneaux sur le salon pour toute une journée consacrée à la cuisine asiatique et à son équilibre alimentaire multi-millénaire revisité bio, antiallergique, local et de saison. Au programme : wok party, wraps & rolls party, sushi-maki party, tofu et protéines de soja texturées en 5 recettes, desserts free gluten, œuf et lait.

- **DU SAMEDI 21 AU LUNDI 23 MARS : CUISINE « 3 V » : VIVANTE-VEGETALIENNE-VITALITE**

Place à l'alimentation vivante et au cru ou au mi-cru/mi-cuit, aux jus de légumes drainants, énergisants, nourrissants... aux caviars de graines germées, et chips de légumes, aux bienfaits et multiples utilisations du miso...

Qui vient délivrer ses recettes et astuces ?

Portraits de chefs par comme les autres

Bruno DE VIE défend depuis toujours le cru et le végétalien. Il s'est formé à l'école Matthew Kenney (Santa Monica - Californie), le pape de cuisine vivante, saine et créative, qu'il considère comme la cuisine du futur. Un omnivore mange en moyenne 80 aliments différents. Un végétalien crudivore en mange 400 ! Sur les routes depuis 2009 avec son service traiteur Grand Chef Cru et sa structure de sensibilisation à l'éco-citoyenneté « Végétaliens Itinérants Educatifs », il crée actuellement une chaine de restaurants baptisés « I-Tal, l'Alimentation Vivante » dont la première ouverture aura lieu le 20 mars prochain à Mandelieu-la-Napoule. **www.manger-la-vie.com**

Pamela WEBER enseigne au centre de yoga, méditation et cuisine végétale NATA ouvert dans le 20ème arrondissement de Paris, en octobre 2014. Elle fait partie des 8 chefs du centre qui animent des ateliers collectifs explorant le vaste potentiel de la cuisine végétale et biologique, à la fois saine, créative et gourmande. Elle a notamment suivi la formation macrobiotique à l'Institut Kushi à Becket (USA) et étudié la cuisine saine au Natural Gourmet Institute à New York.
www.nataparis.com

Trinh NGUYEN a fondé MADE IN METTA - L'expérience Vitalité - une agence en création culinaire à la fois organisatrice de stages et traiteur, dont l'objectif est de promouvoir la cuisine végétarienne bio, de saison, locale et sans gluten voire végétalienne, sans œuf, ni lait, en revisitant la cuisine asiatique. Elle a lancé le Festival Asian Food Street (2 au 30 avril 2015 à Paris et région parisienne) et enseigne également au centre NATA.
www.madeinmetta.fr
www.festivalasianstreetfood.com

Charles-Antoine WINTER est diététicien nutritionniste, sportif amateur et créateur culinaire. Il a fait de la vulgarisation des outils de santé individuelle et collective son objectif premier qui s'incarne, aujourd'hui, dans la création de la première formation française indépendante de responsabilisation à la santé de l'Homme et de sa Planète : « Devenir un Ambassadeur de Santé durable ». Ses formations s'adressent à des personnes de tout âge et catégorie socioprofessionnelle. Elles sont reconnues par le Ministère de l'Écologie, du développement durable et de l'Energie comme une initiative à l'éducation à l'écologie et au développement durable.
www.devenir-un-ambassadeur-de-sante.com

Agriculture et alimentation bio

Retour au fondamentaux, l'anti-crise par excellence

• **Loin d'être un phénomène de mode « bobo »,** la consommation de produits bio poursuit son développement dans le panier des consommateurs avec des chiffres qui parlent d'eux-mêmes (source Agence Bio, janvier 2015) :

- 62% de consommateurs « Bio-réguliers » dont 10% de « Bio-quotidiens » (+1%) et surtout 23% de « Bio Hebdos » (+ 19%) et 29% de « Bimensuels » (+ 21%).

- 87% les jugent les produits biologiques bons pour **l'environnement et la santé**, 84**%** les plébiscitent leur **goût** et 77**%** estiment qu'ils sont **porteurs d'avenir.**

- 88**%** des Français savent que le l'agriculture biologique interdit l'utilisation des **OGM,** 86**%** qu'elle suit un **cahier des charges** précis et 83**%** qu'elle a des exigences particulières vis-à-vis du **bien-être animal** et de son alimentation.

- Outre les grandes surfaces et les magasins spécialisés qui tiennent le haut du pavé en terme de ventes, 20% des consommateurs achètent à la **ferme**, 29% sur les **marchés** et 18% chez les **artisans-commerçants**. 42% des français souhaiteraient que ces circuits proposent une plus grande offre. Souhait également signifié en ce qui concerne **Internet** et le **drive**.

• Le corollaire de ces données, c'est **un marché qui dit non à la crise avec** :

- **1,1 millions d'hectares** cultivés en bio ou en conversion, soit 4% du territoire agricole français, + 4%/2013.

- **5,5% des fermes françaises** en bio (26478), + 4% /2013, **7% des emplois agricoles** (63 000).

- 12924 transformateurs et distributeurs (+3%), 39402 opérateurs (+4%).

- Un chiffre d'affaires de **5 milliards d'euros (+ 10% /2013)**, soit 2,6% du marché alimentaire français.

• La seule ombre au tableau, c'est l'échec du plan « Ecophyto » 2008-2018 avec un usage des pesticides qui progresse de 9% en 2013.

Bon pour notre santé, bon pour la planète

Bon pour l'emploi

4 conférences à retenir sur le salon parmi les 12 programmées :

Libre accès, place limitées

• **SAMEDI 21 MARS 2015 - 12H00. CHANGEONS D'AGRICULTURE : REUSSIR LA TRANSITION.**

JACQUES CAPLAT est agronome et ethnologue, auteur de « Changeons d'agriculture » et de « L'Agriculture biologique pour nourrir l'humanité-Démonstration » - 2014 et 2012, Ed. Actes Sud.

• **DIMANCHE 22 MARS 2015 - 12H00. LE SLOW FOOD EN FRANCE ET DANS LE MONDE : OU EN EST L'ART DE SE METTRE EN APPETIT ECOLOGIQUEMENT ET SAINEMENT ?**

BASTIEN BEAUFORT est président du Convivium Slow Food Paris Bastille, coordinateur du Slow Food Youth Network France et co-fondateur du mouvement anti-gaspillage Disco Soupe.

• **DIMANCHE 22 MARS 2015 - 14H00. UNE ALIMENTATION MEDITERRANEENNE MODERNISEE POUR PROTEGER SA SANTE ET CELLE DE LA PLANETE.**

Le **DR MICHEL DE LORGERIL**, cardiologue mondialement reconnu, chercheur au CNRS et à la Faculté de Médecine de Grenoble, est à l'origine de concepts de prévention santé comme le paradoxe français, la diète méditerranéenne, le rôle des oméga-3 ou celui des polyphénols.

• **DIMANCHE 22 MARS 2015 - 16H0. LE PLAISIR DE MANGER AUTREMENT**

ALESSANDRA MORO BURONZO est journaliste, diplômée en psychologie et en naturopathie, auteur de nombreux ouvrages aux Ed. Jouvence sur les vertus du curcuma, du gingembre, de l'ortie...

Le grand marché bio & gourmand

Un succès grandissant !

Comme le souligne l'Agence Bio « Dans un monde en constante mutation, le désir d'enracinement face à la mondialisation, celui d'autonomie face à la perspective d'épuisement ou de raréfaction des ressources naturelles et leur corollaire, le développement de la consommation responsable, sont appelés à prendre de l'ampleur ».
Et de fait, de plus en plus de français consomment des produits biologiques. En premier lieu pour préserver leur santé mais aussi par respect pour l'environnement et par attrait pour la qualité et le goût.

Pour autant, d'autres critères entrent en jeu comme la création d'emploi, le maintien du tissu rural, l'ampleur des gammes disponibles, la vente directe, la consommation collaborative et le « fait maison », plus économiques, vecteurs de lien social, d'échange et de partage... Preuve que manger bio n'est pas seulement une façon plus saine de s'alimenter et de prendre soin de la planète. C'est aussi un appel à la révolution des consciences et aux initiatives positives pour un futur plus humain, plus solidaire. Tout simplement vivable !

Sur Vivre Autrement, le succès du marché bio ne se dément pas d'une session à l'autre. Cette 28ème édition accueille près de **100 exposants dans les domaines de l'alimentation et du vin** : entreprises, viticulteurs et distributeurs aux marques bien **connues des rayons bio** ou petits producteurs et vignerons **qui ne vendent qu'en direct** sur les salons ou via Internet mais aussi **nouveaux venus** dans l'univers de l'agriculture et de la transformation bio, **tout juste certifiés**.

Ils exposent pour la 1ère fois sur Vivre Autrement

Zooms sur des exposants innovants

Alterial - Les recettes de Céliane : le sans gluten joyeux

« Je suis née avec une intolérance au gluten, une fraction protéique présente dans certaines céréales comme le blé, le seigle, l'orge. Depuis plus de 20 ans, ma famille élabore des produits sans gluten. Mon savoir-faire, ma passion pour la cuisine et mon expérience m'ont permis de réaliser une gamme sécurisée et de qualité avec des recettes gourmandes et savoureuses que je souhaite partager avec tous ».
Flakes et céréales en barre, crakers, tartelettes et sablés, moelleux aux fruits, chocolat ou noisettes, cakes et madeleines, cornets de glace, pâtes et plats préparés nomades, pain frais... l'étendue de la gamme n'a d'égal que les recettes sucrées ou salées que Céliane distille sur son site pour le plus grand plaisir des becs fins mais intolérants.
Et, pour leur faciliter encore plus la vie, ses produits sont désormais disponibles à l'étranger. L'accroche « Envie d'emmener votre garde-robe plutôt que des produits sans gluten » témoigne d'une expérience mainte fois éprouvée. **www.lesrecettesdeceliane.com**

La ferme de la plantaire noire : une aventure très prometteuse

C'est l'histoire d'une petite ferme de la manche et d'un couple de paysans fraîchement installés. Sur deux hectares de maraîchage, quelques hectares de prairies et une zone humide, ils valorisent au mieux leur environnement, à son rythme, sans prélever plus qu'il ne peut avec des rendements excessifs.
Cela donne une toute nouvelle gamme de produits certifiés bio et de belles perspectives d'enrichissement. Le maraîchage est de plein champ, pas de tunnel, ni de bâche plastique. La zone humide est constituée d'un étang, d'un ruisseau et d'une prairie hygrophile qui donnent une belle menthe aquatique et de l'ortie sauvage. Les prairies servent de pâturages extensifs à leurs quelques animaux et les produits sont transformés dans un laboratoire répondant aux normes HCCP, avec tout le matériel garantissant la qualité et la conservation optimum des aliments.
A découvrir : des soupes à l'oseille, aux blancs de poireaux, au chénopode, au potiron rouge vif d'Etampes... des gelées de pommes et fruits rouges, fleurs de sureau, mélisse... des infusions aux feuilles de framboises fermentées associées à d'autres plantes de la ferme et de ses milieux naturels (menthe, ortie, fleur de mauve). *Site en construction.*

Flore en thym : le must des plantes sauvages de la garrigue

Basée dans le petit village Saint-Martin-de-Londres, au pied du célèbre Pic Saint-Loup (Languedoc-Roussillon), Flore en Thym est une jeune entreprise spécialisée dans le développement et la mise en application de méthodologies de cueillette et de transformation des Plantes Aromatiques et Médicinales (PAM), de gestion des garrigues et de vente de thym frais et autres plantes sauvages typiques. Pendant plusieurs siècles, les garrigues furent un lieu privilégié pour la cueillette des PAM. Depuis les années 50, cette activité a fortement régressée jusqu'à sa quasi disparition.
Flore en Thym travaille à la préservation et à la valorisation de ces savoirs traditionnels locaux. La récolte manuelle est faite dans le respect des équilibres naturels, prend en compte la régénération des individus et la dynamique des populations sauvages. Les prélèvements ont lieu sur des sites rigoureusement sélectionnés, éloignés de toute source de pollution et des outils de maîtrise et de contrôle du processus de fabrication lui permettent de proposer des produits de grande qualité et finesse aromatique.
Au catalogue des produits : 5 sortes de thym sauvages bio aux saveurs exceptionnelles (thyms Géraniol, Thyranol, Linanol, Carvacrol et Thymol), un confit de thym, de la sarriette, du romarin et de la lavande... Des arômes capiteux qui surprennent par leur puissance et leur subtilité. Avis aux amateurs de cuisine et tisanes aux accents chantants du Sud. **www.flore-en-thym.com**

Tierra Justa : café bio et équitable haut en saveurs

Le café Tierra Justa, 100% arabica, est un café de hauteur, cultivé au sein de la cordillère de Merendón au Honduras, à 2300 mètres d'altitude, selon les principes de l'agriculture biologique et en accord avec les critères du commerce équitable. Son origine géographique et son procédé de torréfaction traditionnelle donnent un café d'une qualité optimale, très équilibré en corps et en saveur. La culture et la cueillette de ce café exceptionnel est réalisée par près de 300 femmes honduriennes, organisées au sein de la coopérative des femmes paysannes pour la paix (Coordinadora de Mujeres Campesinas por la Paz). Le café « Tierra Justa » de la fondation COPADE est commercialisé en France par Mundo Leal.
Cette nouvelle plate-forme développe et soutient des projets dans les domaines du commerce équitable, de la finance éthique, des achats responsables et du tourisme responsable. Spécialisée dans le service au développement international en soutien à l'économie sociale, elle aide des groupements de producteurs des pays du Sud à mettre en place des structures socio-économiques durables et respectueuses de l'environnement (accès à des financements et aux marchés internationaux, aide à la commercialisation et à la promotion leurs produits biologiques...), sert de catalyseur dans les relations entre producteurs, consommateurs, entreprises et institutions, dans les territoires où elle identifie un potentiel de complémentarité entre ces différents acteurs.
www.mundoleal.org

Ateliers « Bulles et millésimes »

Le vin bio en vedette

Le salon Vivre Autrement éthique & bio invite amateurs et connaisseurs à partager la passion de **vignerons et vigneronnes** venus de tous les terroirs de France. Cette année, ils pourront aiguiser leurs capacités à juger et apprécier quelques nectars dont les exposants ont le secret : la couleur de la robe, le nez et les arômes du vin, l'attaque et les saveurs en bouche... à travers un **parcours dédié et des ateliers d'œnologie « bulles et millésimes ».**

Les vins bio gagnent en popularité !

Les viticulteurs l'ont bien compris. Passer au bio et au respect de l'environnement, c'est préserver la typicité de leur terroir et assurer la pérennité de leurs vignobles mais aussi protéger leur santé et celle de consommateurs qui affichent désormais clairement leur préférence. A preuve, les dernières données de l'Agence bio : les vins bio représentent **8,2%** du vignoble français (64 610 ha) ; la consommation a augmenté de **22%** entre 2012 et 2013 ; la part des ventes en direct s'élève à **38%**, loin devant les magasins spécialisés et les cavistes ; 1 restaurant sur 2 inscrit des vins bio à sa carte ; le chiffre d'affaires du vin bio s'élève à **503 M€** (2013) et le secteur reste le premier exportateur de produits bio avec **66%** des ventes.

A vins de caractère, vignerons et vigneronnes à forte personnalité

Sur vivre Autrement se côtoient les descendants de pionniers de la viticulture biologique et biodynamique, dans le domaine du vin la transmission familiale est plus forte qu'ailleurs. On y croise aussi de jeunes vignerons et vigneronnes, à la fois viticulteurs (trices), œnologues et maîtres de chais, engagés dès le départ dans une démarche écologique. Certains ne vendent que sur leur domaine, d'autres exportent aux quatre coins de la planète. Certains pratiquent le labourage à cheval. D'autres ont opté pour la polyculture et l'élevage afin de favoriser la vie des sols et rendre les vignes plus résistantes aux maladies. La plupart vendangent manuellement. D'autres encore vont au-delà des certifications et chartes de vinification en évitant d'utiliser soufre, cuivre, levures…

A découvrir sur le salon
Ateliers d'œnologie

Inscription sur place

Les ateliers de Lilas Carité des Editions Utovie

- **DECOUVERTE DE VINS ET RENCONTRE AVEC LES VIGNERONS.** 11h00. Samedi 21, dimanche 22 et lundi 23 mars
- **DEGUSTATION THEMATIQUE : « AUTOUR DES BULLES ».** 17h00. Samedi 21 mars (champagne, crémant, vins pétillants...)
- **DEGUSTATION THEMATIQUE « UN MILLESIME DES REGIONS ».** 17h00. Dimanche 22 mars

Il expose pour la 1ère fois sur le salon

Focus sur un Bourguignon en avance sur son temps !

Bourgogne Chapelle & Fils* : *Aloxe-Corton, Bourgogne, Chassagne-Montrachet, Gevrey-Chambertin, Ladoix, Meursault, Pommard, Santenay, Volnay.

Installé dans le haut du village de Santenay (au sud de la Côte de Beaune), le domaine Chapelle appartient à la famille depuis 1893, date à laquelle elle achète la demeure et ses vignobles de Santenay et Chassagne-Montrachet. Le domaine a souvent été à la pointe de l'évolution du monde viticole bourguignon. L'arrière grand oncle a fait partie de cette génération de vignerons qui s'est battue pour la reconnaissance des AOC. Roger Chapelle a été l'un des premiers viticulteurs Santenois à mettre en bouteille et vendre directement la totalité de sa récolte. Il a agrandit l'exploitation en devenant propriétaire dans les villages d'Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Meursault. Dès le début des années 80, il remarque le développement important d'araignées, de ravageurs inconnus et de certaines herbes résistantes aux herbicides. Il note également une tendance à la baisse d'acidité dans les vins. S'en suivront de nombreuses initiatives et expériences menées avec son fils, Jean-François, aujourd'hui à la tête du domaine (suppression du désherbage, lutte raisonnée, réintroduction de thiphlodromes, charrues hydrauliques, suppression de produits de synthèse...) jusqu'à la certification bio en 2008. Actuellement le domaine Chapelle s'étend sur 20 ha, 9 personnes y travaillent à temps plein et plus de 110 000 bouteilles par an y sont produites. **www.domainechapelle.com**

Tours d'horizon des principaux exposants

A découvrir avec plaisir et modération

- ***Vins Heitz :*** *AOC vins d'Alsace, grand cru Bruderthal, crémants, Eaux de vie.*
- ***Domaine Paul Humbrecht - Demeter :*** *AOC vins d'Alsace, grand cru Steinert, vendanges tardives, sélection de grains nobles.*
- ***Domaine Odile Weber*** *: AOC vins d'Alsace, grands crus Pfersigberg et Eichberg, crémants.*
- ***Château Cajus*** : *AOC Bordeaux Clairet, Bordeaux blanc sec, Bordeaux rouge, Sauterne et une Cuvée Pure, 100% naturel, sans sulfite.*
- ***Château de la Brunette :*** *AOC Côtes de Bourg et Bordeaux*
- ***Château Le Puy :*** *AOC Bordeaux Côtes de Francs, vins de France rouge, blanc et rosé.*
- ***Château Les Minauderies*** : *AOC Côtes de Blaye, Côtes de Bordeaux, Clairet, Bordeaux blanc.*
- ***Château Méric :*** *AOC Graves rouge et blanc, vin de France rosé.*
- ***Cognac Alain Chadutaud :*** *Cognacs, Pineau blanc et rouge, Brut rosé, vins de pays des Charentes.*
- ***Domaine La Tour Vert - Guy Pinard & Fils*** **:** *Pineaux blanc et rosé, Cognac et vins de France rouge et rosé.*
- ***Domaine de Pons Gralet :*** *AOC Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes, AOC Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages, vins de pays IPG Côtes Catalanes et Pyrénées-Orientales.*
- ***Monastère de Solan :*** *vins de pays IGP des Cévennes blanc, rouge, rosé, vins de table, blanc mousseux et apéritifs à base de vin.*
- ***Domaine Gérard Leroux :*** *AOC Anjou rouge et blanc, AOC rosé de Loire et d'Anjou, Coteau du Layon, Saumur.*
- ***Domaine de Pont-de-Breux :*** *Côtes du Jura blanc, rouge, rosé, Vin jaune, Crémant.*
- ***Château Richard :*** *AOC Bergerac et Saussignac****.***
- ***Domaine de Pajot :*** *vins de pays de Gascogne, Flocs de Gascogne, Armagnac.*
- ***Domaine des Cèdres*** **:** AOC *Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village rouge, vins de pays du Gard rouge et rosé, vins de France.*
- ***Ferme des Arnaud :*** *Côtes du Rhône, grand cru Vacqueyras, rosé Muscat.*
- ***La Chochotte du Boulon*** *: vin de pays Carignan.*

Une invitation à goûter aux plaisirs de s'alimenter et de déguster autrement. Drive en prime !

Le grand marché bio & gourmand

L'occasion de faire une pause gourmande auprès d'une centaine de producteurs venus des 4 coins de la France et parfois de plus loin, d'Italie, d'Espagne ou d'Allemagne, pour faire découvrir leurs produits et partager leurs passions.

La Route des Vins

Une trentaine de vignerons bio présentent les meilleurs crus de leur région. Séances de dégustations animées par des experts.

20 ateliers Cuisine et Vins bio

Conseils et astuces de chefs et diététiciens.

Le Drive : service de consigne et de livraison gratuit jusqu'à la voiture

En savoir + : www.salon-vivreautrement.com

La slow life dans tous ses états

Un vrai choix de vie

Parce que ralentir et vivre autrement peut se décliner dans tous les compartiments de la vie quotidienne, pratique, sociale, familiale, spirituelle... Le salon donne à réfléchir et offre une infinité de solutions.

Slow life en conférence

En dehors de l'agriculture et de l'alimentation bio et santé, le programme aborde d'autres aspects. Parmi les 12 conférences programmées :

• COMMENT RALENTIR AU JOUR LE JOUR ?
VENDREDI 20 MARS 2015

12h00 « Vivre (plus) lentement, vivre ensemble autrement »
Conférence de **PASCALE D'ERM**, journaliste, réalisatrice et auteur spécialisée dans les sujets d'environnement et de société. Parmi ces ouvrages « Ils l'ont fait et ça marche, comment l'écologie change déjà la France » - 2014, Ed.Petits Matins.

14h00 « Lenteur, Mode d'Emploi »
Conférence de **CARL HONORE**, journaliste, figure emblématique du mouvement slow et auteur à succès de « Éloge de la lenteur », « Laissez les enfants tranquilles » et « Lenteur mode d'emploi ».

16h00 « La société autrement : tous citoyens ! »
Table ronde avec **MARC BOURGEOIS**, initiateur de Cergy-Pontoise en transition ; **JEROME HENRY**, directeur du Marché des Particuliers, Crédit Coopératif ; **CATHERINE SIMON**, coordinatrice Incroyables Comestibles ; **PASCAL GREBOVAL**, magazine Kaizen...

• RALENTIR ET TRAVAILLER AUTREMENT
SAMEDI 21 MARS 2015

14h00 « Le syndrome du poisson-lune : un manifeste d'anti-management »
Conférence d'**EMMANUEL DRUON**, président de Pocheco, conférencier et auteur de « L'Ecolonomie : comment entreprendre et produire autrement » et « Le syndrome du poisson-lune : un manifeste d'anti-management » - 2015, Ed. Actes Sud.

16h00 « Slow management : comment rester sain dans le monde du travail »
Conférence de **MARTINE LAVAL**, scientifique et psychologue, consultante en management, conseil et coach en entreprise, directeur de programme et professeur affilié pour managers à HEC Exécutive Education.

• SE RETROUVER, SE RESSOURCER : POUR SA SANTE ET CELLE DES AUTRES
LUNDI 23 MARS 2015

12h00 « Respecter ses rythmes biologiques et le rythme du soleil »
Conférence du **DR HERVE STAUB**, médecin et phytothérapeute, formé à l'aromathérapie, à l'oligothérapie, l'homéopathie et la colorthérapie.

14h00 « La Slow cosmétique, une révolution douce »
Conférence d'**ANNE-MARIE GABELICA**, fondatrice de la marque Oolution, membre de l'association à but non lucratif Slow Cosmétique et **MELANIE DUPUIS**, coordinatrice France pour AISBL Slow. Astuces et recettes en prime !

16h00 « Le monde a-t-il un sens ? »
Conférence de **JEAN-MARIE PELT**, biologiste, pharmacien et botaniste écologue, Président de « l'Institut européen d'écologie » et auteur de très nombreux ouvrages dont « Le monde a t-il un sens ? », co-écrit avec Pierre Rabhi – 2014, Ed. Fayard.

Slow life en ateliers

20 ateliers pratiques adultes et enfants, pour développer ses savoir-faire et optimiser son bien-être (*Upcycling, fabrication de cosmétiques bio, objets de décoration et mobiles en plastique végétal, bases de la relaxation...*), **des initiations à des disciplines corporelles** en extérieur (*Marche Pharaonique, Streching Postural®, Tango, Qi-Gong, Tai Chi*) et plus de **50 ateliers découvertes** proposés par les exposants, en plus de ceux dédiés à la cuisine et aux vins bio. C'est ce que salon réserve aux visiteurs.

Slow life au fil des allées

Le salon Vivre Autrement, c'est aussi :

- ***Un pôle éco-habitat***

Des rencontres facilitées avec un panel d'acteurs de la construction écologique, de la rénovation et de la décoration intérieures : artisans, entrepreneurs, architectes...

- ***Des milliers de solutions bien-être, forme, santé, relaxation...***

Pour réveiller son corps à l'approche du printemps et en prendre soin en toute sécurité : cosmétiques bio, huiles essentielles, élixirs floraux, compléments nutritionnels...

- ***Tout l'univers de la mode éthique & bio, de l'artisanat et de la déco***

Des créateurs talentueux font souffler un vent d'audace tout en protégeant la planète !

- ***Des loisirs verts, tourisme, jardinage, environnement, édition***

Pour des vacances authentiques, hors des sentiers battus, séjours solidaires, responsables, nature... ; pour des jardins d'agrément et des potagers bio, ruraux ou urbains ; pour des lectures, échanges, prises de conscience et plus si affinité.

Retrouvez les programmes complets des conférences et des ateliers
La liste des exposants 2015
sur www.salon-vivreautrement.com

Vivre Autrement
le salon éthique & bio

Vivre Autrement, le salon éthique & bio
20 au 23 mars 2015, Parc Floral de Paris, 75012
10h30-20h00, 18h00 lundi 23 mars
400 exposants - 34 000 visiteurs attendus
28ème édition

Entrée gratuite sur www.salon-vivreautrement.com

Un salon signé SPAS Organisation

La société SPAS Organisation, leader en France des salons, congrès et conférences grand public et professionnels dédiés au Bio, au Bien-Etre et au Développement Durable, organise 17 manifestations :

- Salons grand public à Paris : Marjolaine, Vivre Autrement, Zen, Bien-Etre Médecine douce et Thalasso, Les Thermalies ;
- Salons grand public en région : Zen et Bio Nantes, Artemisia Marseille, Naturabio Lille, Respire la Vie Vannes, La Rochelle, Rennes, Le Mans, Angers, Poitiers ;
- Evénements professionnels : Natexpo, Innov'Eco, Ecobat.

Contact presse : Catherine Peuto, 06 10 31 60 61, 01 60 39 08 87
catherine.peuto@wanadoo.fr